

Musteretiketten für Konfitüre, Marmelade, Fruchtaufstrich, Gelee, Obstmus, Kompott und kandierte Früchte

Kennzeichnungselemente

Beschreibung und Erläuterungen ab Seite 12

<p>Fruchtkonfitüre z.B. <i>Erdbeerkonfitüre</i></p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>250 g</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-011006</p>	<p>Los-/Chargennummer</p>
<p>mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren und bald verbrauchen</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten: Erdbeeren, Zucker, Zitronensaft, Geliermittel: Pektin, hergestellt aus xx g Früchten je 100 g, Gesamtzuckergehalt xx g je 100 g</p>	<p>Zutaten</p>

Musteretiketten für Konfitüre, Marmelade, Fruchtaufstrich, Gelee, Obstmus, Kompott und kandierte Früchte

Fruchtmarmelade* z.B. <i>Marillenmarmelade</i>	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten	Lebensmittelunternehmer
250 g	Nettofüllmenge
L-011006	Losnummer/Chargennummer
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren und bald verbrauchen	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: Marillen, Zucker, Geliermittel: Pektin hergestellt aus xx g Früchten je 100 g Gesamtzuckergehalt xx g je 100 g	Zutaten

* Die Bezeichnung „**Marmelade**“ darf für Konfitüren aus **bäuerlicher Direktvermarktung** verwendet werden, **sofern diese Ab Hof oder auf regionalen Bauernmärkten** verkauft werden.

Musteretiketten für Konfitüre, Marmelade, Fruchtaufstrich, Gelee, Obstmus, Kompott und kandierte Früchte

Fruchtgelee* z.B. <i>Weintraubengelee</i>	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten	Lebensmittelunternehmer
250 g	Nettofüllmenge
L-011006	Los-/Chargennummer
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren und bald verbrauchen	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: Traubensaft, Zucker, Geliermittel: Pektin, Antioxidationsmittel: Sulphite hergestellt aus xx g Früchten je 100 g, Gesamtzuckergehalt xx g je 100 g	Zutaten Hervorheben allergener Zutaten

* Wein- oder Blütengelees (z.B. Holunderblütengelee, Rosenblütengelee) unterliegen nicht den Bestimmungen der KonfitürenV.

Musteretiketten für Konfitüre, Marmelade, Fruchtaufstrich, Gelee, Obstmus, Kompott und kandierte Früchte

<p>Fruchtaufstrich z.B. <i>Erdbeerfruchtaufstrich</i> Fruchtanteil 55 %*</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>250 g</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-011006</p>	<p>Los-/Chargennummer</p>
<p>mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren und bald verbrauchen</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten: Erdbeeren (55 %*), Zucker, Zitronensaft, Geliermittel: Pektin</p>	<p>Zutaten Hervorheben allergener Zutaten</p>

* Der %-Anteil der verwendeten Frucht kann entweder bei der Bezeichnung oder im Zutatenverzeichnis angegeben werden. Erfahrungsgemäß ist die %-Angabe des Fruchtanteils bei der Bezeichnung des Lebensmittels für Konsument*innen besser verständlich.

Musteretiketten für Konfitüre, Marmelade, Fruchtaufstrich, Gelee, Obstmus, Kompott und kandierte Früchte

<p>2-Fruchtaufstrich z.B. <i>Apfel-, Brombeer-Fruchtaufstrich</i> Gesamtfruchtanteil 60%* oder 35 % Äpfel, 25% Brombeeren</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>250 g</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-011006</p>	<p>Los-/Chargennummer</p>
<p>mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren und bald verbrauchen</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten: Zucker, Äpfel (35%*), Brombeeren (25%*), Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure</p>	<p>Zutaten</p>

* Der %-Anteil der verwendeten Früchte kann entweder bei der Bezeichnung oder im Zutatenverzeichnis angegeben werden. Erfahrungsgemäß ist die %-Angabe des Fruchtanteils bei der Bezeichnung des Lebensmittels für Konsument*innen besser verständlich.

Wird der Gesamtfruchtanteil angegeben, müssen die %-Anteile der beiden namentlich erwähnten (oder/und ev. auch abgebildeten) Früchte im Zutatenverzeichnis deklariert werden.

Musteretiketten für Konfitüre, Marmelade, Fruchtaufstrich, Gelee, Obstmus, Kompott und kandierte Früchte

<p>Mehr-Fruchtaufstrich z.B. <i>Beeren-Fruchtaufstrich*</i> Beerenanteil 60%*</p>	
<p>Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>250 g</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>L-011006</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ</p>	<p>Los-/Chargennummer</p>
<p>nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren und bald verbrauchen</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>Zutaten: 60%* Früchte (in veränderlichen Gewichtsanteilen: Himbeeren, Brombeeren, Ribisel), Zucker, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
	<p>Zutaten</p>

* Der %-Anteil der verwendeten Früchte kann entweder bei der Bezeichnung oder im Zutatenverzeichnis angegeben werden. Erfahrungsgemäß ist die %-Angabe des Fruchtanteils bei der Bezeichnung des Lebensmittels für Konsument*innen besser verständlich.

Wird die Bezeichnung „Beerenaufstrich mit Äpfeln“ angewendet, so sind die Beeren und die Äpfel mengenmäßig in % anzugeben

Musteretiketten für Konfitüre, Marmelade, Fruchtaufstrich, Gelee, Obstmus, Kompott und kandierte Früchte

<p>Fruchtaufstrich mit Schokolade z.B. Kirsch- Schoko Fruchtaufstrich Fruchtanteil 50%*, 5% weiße Schokolade</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>250 g</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-011006</p>	<p>Los-/Chargennummer</p>
<p>mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren und bald verbrauchen</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten: Kirschen (50%*), Zucker, 5%* weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter, Milchpulver, Emulgator: Lecithine (Soja), Aroma), Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure</p>	<p>Zutaten Hervorheben allergener Zutaten</p>

* Der %-Anteil der verwendeten Früchte und der Schokolade kann entweder bei der Bezeichnung oder im Zutatenverzeichnis angegeben werden. Erfahrungsgemäß ist die %-Angabe des Fruchtanteils bei der Bezeichnung des Lebensmittels für Konsument*innen besser verständlich.

Musteretiketten für Konfitüre, Marmelade, Fruchtaufstrich, Gelee, Obstmus, Kompott und kandierte Früchte

<p>Obstmus z.B. Apfelmus Fruchtanteil 80%</p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>500 g</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-011006</p>	<p>Los-/Chargennummer</p>
<p>mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren und bald verbrauchen</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten: Äpfel (80%), Zucker, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure</p>	<p>Zutaten</p>

* Der %-Anteil der verwendeten Frucht kann entweder bei der Bezeichnung oder im Zutatenverzeichnis angegeben werden. Erfahrungsgemäß ist die %-Angabe des Fruchtanteils bei der Bezeichnung des Lebensmittels für Konsument*innen besser verständlich.

Musteretiketten für Konfitüre, Marmelade, Fruchtaufstrich, Gelee, Obstmus, Kompott und kandierte Früchte

Powidl	Bezeichnung des Lebensmittels
Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten	Lebensmittelunternehmer
450 g	Nettofüllmenge
L-011006	Los-/Chargennummer
mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ	Mindesthaltbarkeitsdatum
nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren und bald verbrauchen	Temperatur und Lagerbedingungen
Zutaten: Zwetschken, Zucker, Zitronensaft; hergestellt aus xx g Früchten je 100 g, Gesamtzuckergehalt xx g je 100 g	Zutaten

Musteretiketten für Konfitüre, Marmelade, Fruchtaufstrich, Gelee, Obstmus, Kompott und kandierte Früchte

<p>Fruchtkompott z.B. <i>Birnenkompott</i></p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Franz Muster Obstweg 1, 1234 Garten</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>500 g Abtropfgewicht: 350 g</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-011006</p>	<p>Los-/Chargennummer</p>
<p>mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>nach dem Öffnen gekühlt lagern und bald verbrauchen</p>	<p>Temperatur und Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten: Birnen, Wasser, Zucker, Zitronensaft</p>	<p>Zutaten</p>

Musteretiketten für Konfitüre, Marmelade, Fruchtaufstrich, Gelee, Obstmus, Kompott und kandierte Früchte

<p>Kandierte Früchte z.B. <i>kandierter Kürbis</i></p>	<p>Bezeichnung des Lebensmittels</p>
<p>Barbara Muster Obstweg1 1234 Garten</p>	<p>Lebensmittelunternehmer</p>
<p>100 g</p>	<p>Nettofüllmenge</p>
<p>L-1234</p>	<p>Losnummer/Chargennummer</p>
<p>mindestens haltbar bis Ende MM/JJ oder mindestens haltbar bis TT/MM/JJ</p>	<p>Mindesthaltbarkeitsdatum</p>
<p>trocken und vor Licht und Wärme geschützt lagern nach dem Öffnen gut verschlossen lagern und bald verbrauchen</p>	<p>Lagerbedingungen</p>
<p>Zutaten: Kürbis (55%), Zucker, Wasser, Säuerungsmittel: Citronensäure</p>	<p>Zutaten Hervorheben allergener Zutaten</p>

Erläuterungen der Kennzeichnungselemente

Kennzeichnungsfehler sind die häufigsten Beanstandungsgründe bei Direktvermarktungsprodukten. Die vorliegenden **Musteretiketten dienen als Hilfestellung zur richtigen Kennzeichnung** der rechtlich verpflichtenden Kennzeichnungselemente. Von zusätzlichen freiwilligen Angaben auf Etiketten wird abgeraten, weil diese leider häufig Fehlerquellen sind. Bei der richtigen Kennzeichnung von Lebensmitteln ist auch immer entscheidend, auf welche Art, mit welchen Rezepturen und Zutaten die Produkte hergestellt werden.

Das **Kennzeichnungsrecht** ist durch die **Verordnung (EU) Nr. 1169/2011** betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel geregelt (kurz „LMIV“).

Die durchgeführte Überprüfung der Kennzeichnungsangaben erfolgte nach den aktuell verfügbaren Rechtsvorschriften, ist jedoch vorbehaltlich allfälliger Änderungen zu betrachten.

Die Kennzeichnungspflicht gilt im Allgemeinen für verpackte Lebensmittel und dient der Verbraucher:inneninformation. Gemäß Artikel 2 der LMIV werden Lebensmittel, die auf Wunsch des Verbrauchers am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden, von dem Begriff „vorverpacktes Lebensmittel“ nicht erfasst, d.h. diese müssen im Allgemeinen nicht gekennzeichnet werden (Ausnahme Allergen Kennzeichnung – Allergene müssen auch bei offenem Verkauf gekennzeichnet sein).

Allgemeine Anforderungen an die Darstellung der Kennzeichnungselemente

Grundanforderungen:

Die Kennzeichnung muss direkt auf der Verpackung oder auf einem mit der Verpackung verbundenem Etikett angebracht sein. Sie muss gut sichtbar, gut lesbar, gegebenenfalls dauerhaft und leicht verständlich sein. Verpflichtende Angaben dürfen nicht verdeckt, undeutlich gemacht oder getrennt werden.

☞ bei handgeschriebenen Angaben auf die Lesbarkeit achten!

Schriftgröße:

Kleinbuchstaben müssen mindestens 1,2 mm hoch sein (bei Produkten mit einer Oberfläche von weniger als 80 cm² reichen 0,9 mm Schriftgröße). Großbuchstaben sind immer größer als Kleinbuchstaben und daher immer mindestens 2 mm groß.

Sichtfeldregelung:

Als Sichtfeld gelten alle Oberflächen einer Verpackung, die von einem einzigen Blickpunkt aus gelesen werden können.

Im selben Sichtfeld, d.h. auf einen Blick erfassbar sein müssen:

- ✓ Bezeichnung des Lebensmittels
- ✓ Nettofüllmenge
- ✓ ggf. Alkoholgehalt

Erläuterungen der Kennzeichnungselemente

Kennzeichnungselemente für Konfitüre, Fruchtaufstrich, Marmelade, Gelee, Obstmus, Kompott und kandierte Früchte

1. Bezeichnung des Lebensmittels (Konfitürenverordnung 2004 BGBl II 2004/367 idgF; Codex Kapitel B 5)

Fruchtaufstrich

Die verwendete Frucht ist in der Bezeichnung zu nennen (z.B. Marillenfruchtaufstrich). Erzeugnisse mit der Bezeichnung Fruchtaufstrich unterliegen nicht der Konfitürenverordnung (KonfitürenV). Daher ist die Angabe des Gesamtzuckergehaltes nicht erforderlich. Werden diesbezügliche Angaben freiwillig gemacht, müssen sie korrekt sein!

Marmelade und Konfitüre

Was wir „Marmelade“ nennen, ist laut KonfitürenV als „Konfitüre“ zu kennzeichnen. Die Bezeichnung „**Marmelade**“ darf für Konfitüren aus **bäuerlicher Direktvermarktung** verwendet werden, **sofern diese direkt vom Erzeuger an den Letztverbraucher auf lokalen Märkten wie auf Bauern-, Wochenmärkten oder Ab Hof** abgegeben werden. Beim Verkauf über Wiederverkäufer lautet die richtige Bezeichnung „Konfitüre“. Marmelade - im Sinne der KonfitürenV - wird aus Zitrusfrüchten hergestellt.

Konfitüre ist eine auf gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten, Pulpe und/oder Fruchtmarm einer oder mehrerer Fruchtart(en). Zum Süßen sind Zucker, Zuckerarten, künstliche Süßstoffe und Honig erlaubt. Zur korrekten Bezeichnung wird das Wort "Konfitüre" unter Voranstellung der verwendeten Frucht (z.B. "Erdbeerkonfitüre") verwendet.

Unter **Gelee** versteht man die gelierte Mischung von Zuckerarten sowie Saft und/oder wässrigen Auszügen von einer oder mehreren Fruchtart(en).

Wein- oder Blütengelees (z.B. Holunderblütengelee, Rosenblütengelee) unterliegen nicht den Bestimmungen der KonfitürenV, da die Ausgangsstoffe keine "Früchte" im Sinne der KonfitürenV darstellen.

Bei „**Konfitüre extra**“ bzw. „**Gelee extra**“, bei „**Leichtkonfitüre**“ bzw. „**Leichtgelee**“ ist der Fruchtanteil höher (siehe Übersicht).

„Konfitüre extra“ und „Gelee extra“ dürfen **nicht** aus Mischungen folgender Früchte hergestellt werden: Äpfel, Birnen, nicht steinlösenden Pflaumen/Zwetschken, Melonen, Wassermelonen, Trauben, Kürbissen, Gurken, Tomaten/Paradeisern.

Fruchtgehalt:

Der Mindestfruchtgehalt einer Konfitüre ist in der KonfitürenV geregelt und auf dem Etikett anzugeben. Zur Berechnung des Fruchtgehaltes werden ausschließlich Rezepturgewichte herangezogen und angegeben (nicht gerundet).

Erläuterungen der Kennzeichnungselemente

Übersicht: festgelegter Mindestfruchtanteil

Bezeichnung	Mindestobstmenge pro kg Erzeugnis	Ausnahmen
Konfitüre/Gelee	350 g	250 g bei Johannisbeeren/Ribiseln (rot, schwarz), Vogelbeeren, Sanddorn, Hagebutten, Quitten
Konfitüre extra/ Gelee extra, zuckerarme Konfitüren und zuckerarme Gelees	450 g	350 g bei Johannisbeeren/Ribiseln (rot/schwarz), Vogelbeeren, Sanddorn, Hagebutten, Quitten
Leichtkonfitüre/ Leichtgelee	600 g	

Lösliche Trockenmasse

Unter Trockensubstanz versteht man den refraktometrisch bestimmten Gesamtzuckeranteil des fertigen Produktes. Dieser ist abhängig von der Menge des zugesetzten Zuckers und von der Einkochzeit. Der natürliche Zuckeranteil der Frucht spielt eine weniger große Rolle.

Konfitüre: mindestens 60% lösliche Trockenmasse;

zuckerarme Konfitüren und Gelees: zwischen 60% und mind. 45% lösliche Trockenmasse;

Leichtkonfitüren und Leichtgelees: weniger als 45% über 38% lösliche Trockenmasse;

Gesamtzuckeranteil:

Die Angabe des Gesamtzuckeranteiles hat mit einer Genauigkeit von +/- 3 % zu erfolgen. Der Gesamtzuckeranteil ist die Summe aller in einer Konfitüre enthaltenen Zuckerarten (Fruchtzucker und zugesetzter Zucker). Der unterschiedliche Zuckeranteil von verschiedenen Früchten (Preiselbeeren enthalten z.B. 3,9% Zucker, Süßkirschen 24%) macht eine exakte Berechnung schwierig und letztendlich bringt nur eine Untersuchung der fertigen Konfitüre ein genaues Ergebnis. Angabe am Etikett z.B.: "Gesamtzuckeranteil 60 g je 100 g".

Handelsmerkmale:

Die Angaben „hergestellt aus xx g Früchten je 100g“ und „Gesamtzuckeranteil xx g je 100g“ müssen deutlich lesbar im selben Sichtfeld wie die Sachbezeichnung angebracht werden.

Berechnung des Gesamtzuckeranteiles (Beispiel):

Der Zuckeranteil der Früchte ist dabei zu berücksichtigen

Zutaten	Zuckeranteil/TS	Daten für die Berechnung
1000g Erdbeeren	52 g	Leerglas à 170 g
1000g Gelierzucker	1000 g	Gläser à 190 ml
20ml Zitronensaft		volles Glas à 400 g
Ergibt: 400g – 170 g = 230 g Inhalt * 7 Gläser = 1610 g fertiges Produkt lt. Rezept		

Erläuterungen der Kennzeichnungselemente

Gesamtzuckeranteil =	Trockensubstanz lt. Rezept : fertiges Produkt	x 100	
	= 1052 g : 1610 g	x 100	= 65%
Fruchtanteil =	Fruchteingewicht lt. Rezept : fertiges Produkt	x 100	
	= 1000g : 1610 g	x 100	= 62%

→ ergibt Erdbeerkonfitüre extra aus unpassierten Erdbeeren!

Obstmus

Obstmus ist eine Zubereitung aus Obst, das passiert oder/und eingedickt und mit oder ohne Zucker oder Honig versetzt wird.

Erlaubte Zusätze: Fruchtsaft, Zitronensaft, Gewürze oder Aromastoffe zur Geschmacksabrundung, erlaubte Genusssäuren.

Nicht erlaubt: Gelier- und Verdickungsmittel.

Powidl

Powidl wird hergestellt aus frischen oder gedörrten Zwetschken, passiert und eingedickt. Die Trockensubstanz beträgt bei Powidl mindestens 53% und bei gezuckertem Powidl mindestens 58% im Fertigprodukt. Maximal dürfen 300g Zucker je kg Produkt zugesetzt werden.

Kompott

Kompott ist essfertig vorbereitetes ganzes oder zerteiltes, durch Wärmebehandlung gegartes Obst, in wässriger gesüßter Lösung. Werden zwei Obstarten verwendet, so steht der Name der Frucht mit dem größeren Anteil zuerst. Fruchtsaft, Zitronensaft und Gewürze zur Geschmacksabrundung können zugesetzt werden. Gelier- und Verdickungsmittel dürfen nicht zugesetzt werden. Als Fruchtcocktail können Mischungen aus mindestens vier klein zerteilten Obstarten bezeichnet werden.

Kompott ohne Zuckerzusatz ist als **Dunstobst** zu bezeichnen.

Kandierte Früchte

Unter „kandierte Früchte“, „Dickzuckerfrüchte“ oder „Belegfrüchte“ versteht man Früchte, Fruchtstücke (auch Kürbis) oder Pflanzenteile, die durch Anreicherung von Zucker im Endprodukt haltbar gemacht werden. Kandierte Früchte können in Kandierlösung oder abgetropft mit Zucker paniert, glasiert oder mit Schokolade überzogen sein.

Wird der Name der Frucht verwendet, so ist dieser mit dem Zusatz „kandiert“ zu versehen, z.B. „kandierte Kirschen“.

Sonstiges

Chutneys unterliegen keiner speziellen gesetzlichen Regelung. Sie sind gemäß den allgemeinen Kennzeichnungsvorgaben zu deklarieren.

"Zwiebelmarmelade" ist für sich keine zulässige Bezeichnung. Eine alternative Bezeichnung ist „Zwiebelchutney“.

Falls es zur richtigen Verwendung des Produktes notwendig ist, ist eine Gebrauchsanleitung anzugeben, wie beispielsweise „passt gut zu Käse, Gebrühtem, Fondue oder auf Brot“.

Erläuterungen der Kennzeichnungselemente

2. Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers

Durch Name und Anschrift muss zurückverfolgt werden können, wer das Produkt in Verkehr gebracht hat. Es muss die postalische Zustellbarkeit gewährleistet sein, d.h. Name, Straße, Hausnummer, PLZ, Ort sind anzugeben. Name und Anschrift dürfen nicht voneinander getrennt werden.

☞ Die Angabe von Homepages und/oder Facebook-Adresse ist nicht ausreichend!

3. Nettofüllmenge

Bei Konfitüre, Marmelade, Fruchtaufstrich, Gelee, Obstmus und Kompott wird die Füllmenge üblicherweise in Gramm angegeben.

☞ **Achtung: Die Ziffernhöhe der Nennfüllmenge ist festgelegt!**

Packungsgröße in		Mindestschriftgröße in Millimeter
Gramm	Zentiliter	
bis 50	bis 5	2
bis 200	bis 20	3
>200 bis 1000	>20 bis 100	4
>1000	>100	6

Abtropfgewicht

Befindet sich ein festes Lebensmittel in einer Aufgussflüssigkeit, so ist das Abtropfgewicht anzugeben. Als Aufgussflüssigkeit gelten Erzeugnisse wie Wasser, wässrige Salzlösungen, Salzlake, Genusssäure in wässriger Lösung, Essig, wässrige Zuckerlösungen, wässrige Lösungen von anderen Süßungsmitteln, Frucht- oder Gemüsesäfte bei Obst und Gemüse, sofern diese Aufgussflüssigkeit, gegenüber den wesentlichen Bestandteilen der Zubereitung, nur eine untergeordnete Rolle spielt und für den Kauf nicht ausschlaggebend ist.

4. Mindesthaltbarkeitsdatum

Als Mindesthaltbarkeitsdatum ist jenes Datum anzugeben, bis zu dem die Ware die spezifischen Eigenschaften behält.

Die Angaben können lauten:

- „mindestens haltbar bis TT/MM/JJ“; Tag/Monat/Jahr sind in dieser Reihung anzuführen.
- „mindestens haltbar bis TT/MM“; die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums auf den Tag und das Monat genügt, bei einer Haltbarkeit des Produktes von weniger als 3 Monaten;
- „mindestens haltbar bis Ende MM/JJ“, die Angabe von Monat und Jahr genügt, bei einer Haltbarkeit zwischen 3 und 18 Monaten; Wird das Mindesthaltbarkeitsdatum so angegeben, ist auf jeden Fall zusätzlich die Angabe der Losnummer erforderlich.

Erläuterungen der Kennzeichnungselemente

☞ **Achtung: „mindestens“ muss ausgeschrieben werden!**

☞ es gibt nur 2 Schreibweisen entweder „*mindestens haltbar bis TT/MM/JJ*“ oder „*mindestens haltbar bis Ende MM/JJ*“ bzw. „*mindestens haltbar bis Ende JJ*“;

☞ erfolgt die Datumsangabe an einer anderen Stelle als am Etikett, so ist am Etikett ein entsprechender Hinweis erforderlich, wie z.B. „*mindestens haltbar bis siehe Deckelrand*“.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum legt der **Hersteller** fest. Die Haltbarkeit eines Produktes ist von Faktoren abhängig wie: verwendete Rohstoffe, Herstellungsbedingungen, Technologie der Haltbarmachung, Hygiene, Verpackungsart und Lagerung. Mit der Angabe garantiert der Erzeuger dem Konsumenten, dass das Produkt bei sachgemäßer Lagerung bis zum angeführten Datum haltbar ist. Gesetzlich festgelegte Fristen gibt es für Obsterzeugnisse nicht.

5. Losnummer

Die Losnummer ist eine frei wählbare Ziffern- oder Buchstabenkombination, mit „L“ beginnend. Der Hersteller soll daraus eindeutig die Produktionscharge ableiten können, um im Fall eines Fehlers die betroffene Charge aus dem Verkehr nehmen zu können (Chargenbuch). In der Praxis bewährt sich je Produktionseinheit eine Kombination aus Buchstaben- und/oder Zahlen, die auf das Herstellungsdatum zurück schließen lässt z.B. „L020223“.

Die Angabe der Losnummer kann entfallen, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum auf den Tag genau angegeben wird (z.B. "*mindestens haltbar bis 31.10.2023*") (Führung eines Chargenbuches), in allen anderen Fällen ist die Angabe der Los- bzw. Chargennummer verpflichtend.

6. Temperatur und Lagerbedingungen:

Hinweise auf Temperatur- und Lagerbedingungen gehören auf das Etikett, wenn diese wichtig sind für die Haltbarkeit des Produktes.

Hinweis auf die Haltbarkeit nach dem Öffnen

Damit Lebensmittel die nach dem Öffnen der Verpackung entsprechend aufbewahrt oder verwendet werden können, ist gegebenenfalls ein Hinweis zu machen über die Aufbewahrungsbedingungen und/oder den Zeitraum für den Verzehr. Bei Fruchtaufstrichen, Kompotten etc. ist der Hinweis „*nach dem Öffnen gekühlt lagern und bald verbrauchen*“ entsprechend. Die früher gebräuchliche Angabe „*kühl lagern*“ (+9° bis +15 °C) soll nicht mehr verwendet werden, da für diesen Temperaturbereich keine Kühleinrichtungen üblich sind.

7. Zutaten

Dem Zutatenverzeichnis ist das Wort "Zutaten" voranzustellen und es besteht aus der Aufzählung sämtlicher Zutaten des Lebensmittels in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels.

Die Zutaten zusammengesetzter Zutaten sind aufgeschlüsselt zu deklarieren (z.B. weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter, **Milchpulver**, Emulgator: Lecithine (**Soja**), Aroma). Die

Erläuterungen der Kennzeichnungselemente

Aufzählung der Zutaten für die zusammengesetzten Zutaten Gewürze- und Kräutermischungen, die weniger als 2% im Enderzeugnis ausmachen, ist nicht verpflichtend.

☞ **Achtung bei gekauften Zutaten!** Gelierzucker oder Einsiedehilfe die Geliermittel oder Konservierungsstoffe enthalten, müssen vollständig deklariert werden. Das heißt, erforderlich sind die auch Angabe der jeweiligen Zusatzstoffklassen und des Zusatzstoffs laut Packungsangabe oder Spezifikation (z.B. Säuerungsmittel: Citronensäure).

QUID-Regelung (Mengenmäßige Zutatendeklaration):

Wird eine Zutat in der Sachbezeichnung genannt oder durch Bilder hervorgehoben, muss diese Zutat nach ihrem %-Anteil deklariert werden. Von der QUID-Regelung ausgenommen sind Zutaten, die in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung verwendet werden. Bei Angabe eines Abtropfgewichts kann die mengenmäßige Angabe entfallen (siehe Empfehlung QUID-Kennzeichnung bei Gemüse- und Obsterzeugnissen der Codexkommission [GZ: 75210/0025-II/B/13/2012]).

Beispiel: Marillenfruchtaufstrich

Zutaten: Marillen (60%), Zucker, Geliermittel: Pektin;

Zwei-Frucht-Erzeugnisse

Bei Erzeugnissen aus zwei Obstarten, müssen diese in der Sachbezeichnung deklariert werden. Die Frucht mit dem höheren Anteil ist als erste zu nennen. In der Zutatenliste ist der %-Anteil der Obstarten anzugeben.

Mehrfrucht-Erzeugnisse

Werden drei oder mehr Obstarten gemischt, sind diese unter dem Punkt „Zutaten“ in absteigender Reihenfolge ihres Mengenanteils anzugeben. Der Gesamtfruchtanteil ist anzugeben.

Allergenkennzeichnung:

Allergene sind Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Namentlich sind das folgende 14 Stoffe und Erzeugnisse daraus:

Glutenhaltiges Getreide (Weizen und Weizenabkömmlinge wie Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern, sowie Roggen, Gerste, Hafer), Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüssen, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien; Kaschunüsse, Pecannüsse, Macadamianüsse, Paranüsse), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen über 10 mg/kg oder 10 mg/l, Lupinen und Weichtiere.

☞ **nur diese 14 angeführten allergenen sind in der Zutatenliste hervorzuheben**, z.B. durch fette Schrift oder hinterlegt. Ist ein Allergen in der Zutatenliste mehrmals angegeben, so ist es jedes Mal hervorzuheben.

☞ **Der Hinweis „enthält ...“** und das Allergen ist bei Erzeugnissen erforderlich, wo keine Zutatenliste vorgesehen ist und wo aus der Bezeichnung des Lebensmittels das Allergen nicht hervorgeht. Obsterzeugnisse haben generell immer eine Zutatenliste.

Details zur Allergenkennzeichnung und Allergeninformation bei offenen Waren, sind im **„Beratungsblatt Allergenkennzeichnung“** dargestellt.

Erläuterungen der Kennzeichnungselemente

Nährwertkennzeichnung

Grundsätzlich ist die Nährwertkennzeichnung gemäß LMIV verpflichtend. Es gibt aber definierte Ausnahmen (Anhang V, LMIV) für u.a. „1. Unverarbeitete Erzeugnisse, die nur aus einer Zutat oder Zutatengruppe bestehen;“ [...] und „19. Lebensmittel, einschließlich handwerklich hergestellter Lebensmittel, die direkt in kleinen Mengen von Erzeugnissen durch den Hersteller an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden, die die Erzeugnisse unmittelbar an den Endverbraucher abgeben.“

Das bedeutet:

Von der Pflicht zur Nährwertkennzeichnung befreit sind alle Direktvermarktungserzeugnisse mit allen Vertriebsvarianten, wie beispielsweise der Verkauf Ab Hof, in Bauernläden, auf Märkten, im Rahmen der Hauszustellung oder auch in lokalen Einzelhandelsgeschäften, im Supermarkt (z.B. Regionalregal, Bauernecke), unabhängig davon, wie die Verkaufsanbahnung (Postwurf, Internet etc.) bzw. die Zustellung erfolgt. Entscheidend ist, dass die Produkte **regional und punktuell** vertrieben werden, was vom Erzeuger nachzuweisen ist.

☞ **Achtung:** die **Nährwertkennzeichnung** ist aber **verpflichtend, wenn zulässige nährwertbezogene Angaben gemacht** werden (Angaben mit denen erklärt, suggeriert oder zum Ausdruck gebracht wird, dass ein Lebensmittel besondere positive Nährwerteigenschaften besitzt, weil es Energie oder Nährstoffe liefert bzw. dies in vermindertem bzw. in erhöhtem Maße liefert, oder nicht liefert); **oder das Lebensmittel beispielsweise mit Vitaminen oder Mineralstoffen angereichert wurde**. Das bedeutet, Angaben wie „enthält Vitamin C“, lösen die Pflicht zur Nährwertkennzeichnung aus. Ebenso bewirken Angaben wie „zuckerreduziert“, „mit weniger Zucker“ die Pflicht zur Nährwertkennzeichnung. Die **Nährwertkennzeichnung ist auch verpflichtend**, wenn **zulässige gesundheitsbezogene Angaben** gemacht werden (Achtung: Erläuterungen Seite 14 beachten!). Gesundheitsbezogene Angabe („Health Claims“) sind Angaben, die darauf aufmerksam machen, dass der Verzehr eines bestimmten Lebensmittels zu gesundheitlichen Vorteilen führen kann.

☞ **Produkte von Direktvermarktern, die flächendeckend in ganz Österreich erhältlich sind, im Ausland oder an den Großhandel abgegeben werden, fallen nicht in die Ausnahme und für diese gilt die verpflichtende Nährwertkennzeichnung.**

Wird eine Nährwertkennzeichnung vorgenommen, muss diese den Vorgaben der LMIV entsprechen. Die Angaben sind tabellarisch zu machen.

Die Darstellung der Nährwerte umfasst 7 verpflichtende Angaben:

„Energie“ (kJ, kcal), „Fett“, „davon gesättigte Fettsäuren“, „Kohlenhydrate“, „davon Zucker“, „Eiweiß“ und „Salz“.

Die angegebenen Zahlen sind Durchschnittswerte, die auf Analysen oder Berechnungen auf der Grundlage von allgemein nachgewiesenen und akzeptierten Daten beruhen.

Erläuterungen der Kennzeichnungselemente

Kennzeichnung von Bio-Produkten bzw. Produkten mit Bio-Zutaten

Zusätzlich zu den grundsätzlichen Kennzeichnungsbestimmungen sind bei BIO-Produkten die Bio-Kennzeichnungsvorschriften zu beachten.

Wird ein Produkt als „bio“ ausgelobt, sind folgende Angaben im selben Sichtfeld zu machen:

- der Biokontrollstellencode,
- die Herkunftsbezeichnung und
- das EU-Bio-Logo (Größe: mindestens 9 mm hoch und 13,5 mm breit)



AT-BIO 301
Österreichische
Landwirtschaft

Der Biokontrollstellencode muss direkt über der Herkunftsbezeichnung stehen.

Bei Bio-Produkten ist die Kennzeichnung der Bio-Zutaten erforderlich, z.B. durch ein „*“ bei der jeweiligen Zutat samt Hinweis: „aus biologischer/Ökologischer Landwirtschaft/Landbau/Anbau“.

Details zur Kennzeichnung von Bio-Produkten siehe *„Beratungsblatt Bio-Kennzeichnung“*;

Freiwillige Auslobung der Herkunft und Deklaration der Herkunft von Primärzutaten

Machen Hersteller **freiwillige Angaben zum Ursprungsland oder zum Herkunftsort** eines Lebensmittels und die primären Zutaten stammen nicht aus der ausgelobten Herkunft, so ist dieser Sachverhalt zu deklarieren (VO (EU) 2018/775).

Hinweise, die als Herkunftsangabe eingestuft sind und die Deklaration der Herkunft der primären Zutaten auslösen:

- „... aus Österreich“, „... aus dem Innviertel“, „hergestellt in ...“, „gemacht in ...“, etc.
- bildliche Darstellungen, wie Fahnen, Symbole, Logos, Landkarten, Monumente;

Beispiele: Gutes vom Bauernhof mit der rot-weiß-rote Fahne, BIO Austria, etc.

Zutaten werden als „**Primärzutaten**“ eingestuft, wenn eine Zutat über **50 %** des Lebensmittels ausmacht oder mit dem Produkt in Verbindung gebracht wird. Weiters sind Primärzutaten Zutaten, die **wertbestimmend** sind oder **durch die Bezeichnung** oder durch **Abbildungen hervorgehoben** werden.

Detailinformationen über die Deklaration der Herkunft von Primärzutaten gibt das *„Merkblatt zur Angabe der Herkunft von Primärzutaten bei freiwilliger Herkunftsauslobung“*.

Erläuterungen der Kennzeichnungselemente

Angaben, die weder auf Etiketten noch auf Werbematerialien oder Homepages gemacht werden sollen:

➤ **Zur Täuschung oder Irreführung geeignete Angaben**

Angaben und Aussagen zu einem Produkt dürfen nicht geeignet sein, Konsument*innen zu täuschen oder in die Irre zu führen.

Die Auslegung von „zur Irreführung geeignete Information“ bedeutet in der Praxis eine „unrichtige Information“. Eine Täuschung des Verbrauchers ist dann gegeben, wenn Lebensmittel mit irreführenden Bezeichnungen oder falschen Angaben über Art, Beschaffenheit, Eigenschaften, Zusammensetzung, Menge, Haltbarkeit, Ursprung, Herkunft und Herstellungs- oder Gewinnungsart angeboten bzw. vermarktet werden.

➤ **Krankheitsbezogene Angaben**

Es ist **verboten**, einem Lebensmittel Eigenschaften der Vorbeugung, Behandlung, oder Heilung einer menschlichen Krankheit zuzuschreiben oder den Eindruck dieser Eigenschaften entstehen zu lassen, z.B. „xxx hilft bei Entzündungen“

➤ **Gesundheitsbezogene Angaben**

Gesundheitsbezogene Angaben sind grundsätzlich **verboten** (z.B. "... unterstützt das Nervensystem"). Ihre Verwendung ist erlaubt, wenn sie laut EG-ClaimsVO den allgemeinen Anforderungen und spezifischen Bedingungen entsprechen, zugelassen sind und in die Listen nach Art. 13 und 14 eingetragen sind.

➤ **Werbung mit Selbstverständlichkeiten**

Es darf keine Werbung mit Selbstverständlichkeiten gemacht werden. Das heißt, nicht erlaubt sind Angaben, durch die eine Besonderheit hervorgehoben wird, die alle vergleichbaren Lebensmittel ebenso aufweisen.

Erläuterungen der Kennzeichnungselemente

Rechtliche Vorschriften

Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz, BGBl. I Nr. 13/2006 idgF (LMSVG)

Konfitürenverordnung 2004 BGBl. 2004/367 idgF

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformationsverordnung/LMIV)

Durchführungsverordnung (EU) Nr. 775/2018 mit den Einzelheiten zur Anwendung von Artikel 26 Absatz 3 der Verordnung (EU) 1169/2011 hinsichtlich der Vorschriften für die Angabe des Ursprungslandes oder Herkunftsorts der primären Zutat eines Lebensmittels (EU/Herkunft DfV primäre Zutat)

Loskennzeichnungsverordnung BGBl. II Nr. 230/2014 idgF

Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014 idgF

Verordnung (EG) Nr. 2018/848 über ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates

Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel (EG-ClaimsV)

Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe

Impressum

Herausgeber LFI Österreich,
Schauflegasse 6, 1015 Wien

Erstellung und für den Inhalt verantwortlich:

DI Dr. Martina Ortner, LK Österreich, LFI-Bildungsprojekt Direktvermarktung;

Die Musteretiketten sind als Hilfestellung zur richtigen Kennzeichnung von Produkten erstellt worden und von Gutachter*innen der AGES begutachtet.

Trotz sorgfältiger Prüfung aller Inhalte sind Fehler nicht auszuschließen und sämtliche Angaben erfolgen ohne Gewähr.

Stand: Jänner 2023

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 **LE 14-20**
Entwicklung für den Ländlichen Raum

 Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums.
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.